Cooktop Vitrocerâmico

MANUAL DO CONSUMIDOR

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

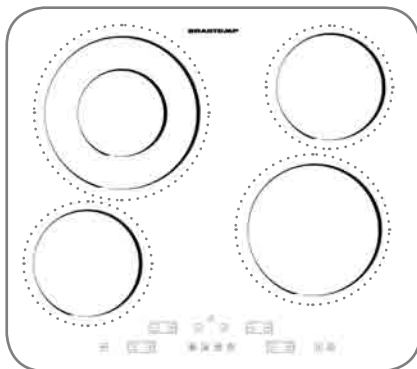
A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

sumário

1. Itens de segurança ....

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**. Esta primeira instalação é gratuita.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou falta de experiência e conhecimento, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável por sua segurança.
- Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção neste produto, desligue-o da fonte de energia elétrica (disjuntores).
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou logo após o uso enquanto o vidro ainda não tiver esfriado.
- Este produto somente deve ser consertado ou ajustado por técnico qualificado.
- Certifique-se que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop.
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada sobre a mesma.
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Seu Cooktop possui um sistema anti-derramamento. Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície de cocção, pois podem esquentar.

Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:
- panelas com fundo que não seja perfeitamente plano
- panelas de metal com fundo esmaltado

- Utilize panelas de diâmetro adequado à zona de cocção que estiver sendo utilizada.

ATENÇÃO!

- Após o uso, desligue o Cooktop.

- Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras – risco de fogo.

ATENÇÃO!

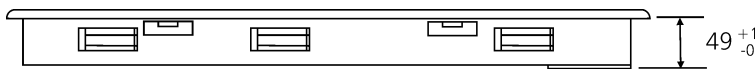
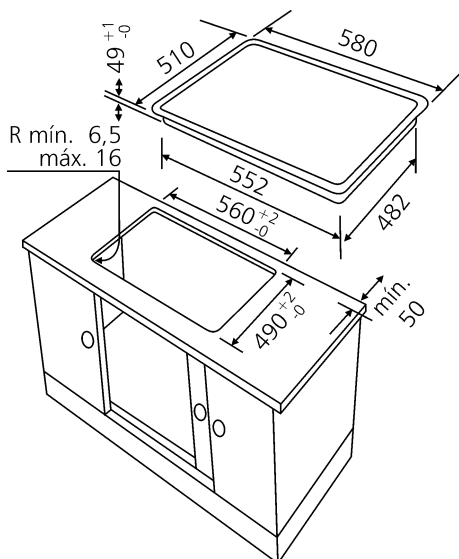
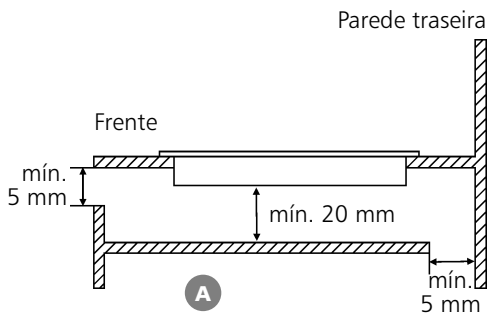
- Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção.
- Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica – possibilidade de riscar o vidro.
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície mas se isto acontecer, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro dificultando a limpeza.
- Nunca aqueça uma lata com alimento dentro.
- Este eletrodoméstico foi projetado para estar em contato com produtos alimentícios e foi construído em conformidade com normas internacionais.
- Este produto foi projetado somente para ser utilizado para fins de cozimento de alimentos.
- Se houver necessidade de troca do cabo de alimentação, devido a qualquer tipo de dano ou falha, entre em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – para realizar a troca do cabo. Por motivo de segurança dos usuários do cooktop, somente o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – está autorizado a realizar este tipo de troca.
- Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio e potencialmente perigoso.

2. Instalando seu Cooktop..................

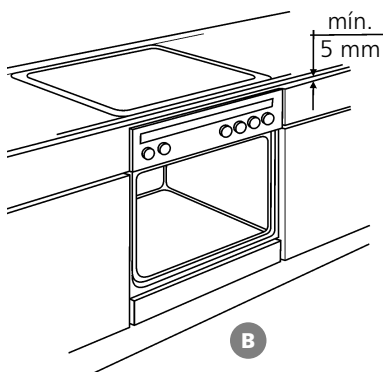
IMPORTANTE

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**. Esta primeira instalação é gratuita.
- Fique atento aos requisitos da instalação elétrica. O atendimento a todos os requisitos é fundamental para que o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – possa realizar a instalação.

49 +1 -0

2.1 Dimensões do vão para instalação do Cooktop

- O Cooktop deve ser instalado em uma bancada que tenha entre 20 e 50 mm de espessura.
- A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura "**A**".
- Se um móvel de coluna for instalado próximo ao Cooktop, mantenha uma distancia mínima de 100 mm da extremidade do Cooktop.
- As distâncias mínimas de 5mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas.

IMPORTANTE

Para evitar sobreaquecimento e danos ao circuito eletrônico, recomenda-se o seguinte:

- Não instale o Cooktop próximo a uma lava-louças ou qualquer outra máquina de lavar, pois o calor ou umidade podem danificar o sistema eletrônico.
- Se um forno estiver instalado abaixo do Cooktop, certifique-se que o forno esteja equipado com um sistema de resfriamento e a instalação considera as distâncias mostradas na figura "**B**". Não coloque nenhum material entre o Cooktop e o forno (painéis, travessas, etc.).

- Se o forno tiver um sistema auto-limpante com função pirolítica não use o Cooktop enquanto estiver limpando o forno. Se a temperatura máxima de uso do circuito eletrônico for ultrapassada, o Cooktop automaticamente se desligará. Neste caso, aguarde alguns minutos até que o circuito eletrônico se esfrie a ponto de permitir que o Cooktop seja ligado novamente.
- Sempre desligue o Cooktop após o uso.

Faça a instalação dos suportes conforme item a seguir:

2.1.1 Instalação dos suportes

Apesar de constar neste manual de instruções, esta instalação deverá ser realizada pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**:

A) Se a superfície onde o Cooktop for instalado for de madeira, use os suportes, clips e parafusos fornecidos.

- Posicione os 4 clips **A** ao redor da borda do Cooktop. Veja Fig. 1.
- Meça o centro dos cortes verticais conforme indicado na Fig. 2.
- Posicione o centro dos suportes **C** no centro dos cortes previamente identificados.
- A superfície superior dos suportes deve estar alinhada com a superfície de instalação.
- Fure e prepare os furos (para os parafusos **B**) na superfície de madeira para fixar o suporte **C**. Faça a fixação usando os 4 parafusos **B**.
- Insira o Cooktop no corte já preparado de forma que os clips **A** se encaixem nos suportes **C** (Figs. 4 e 5).

B) Se a superfície de instalação for de mármore ou outros materiais (compostos plásticos, cerâmica, pedra, etc.), informe o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – quando solicitar a instalação.

Fig. 1

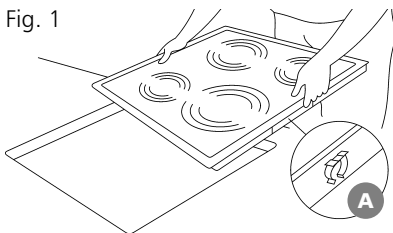



Fig. 2

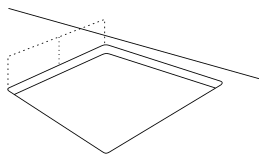



Fig. 3

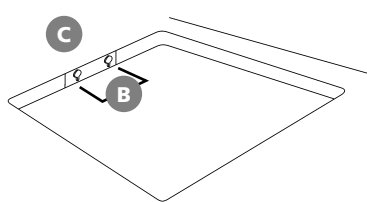



Fig. 4

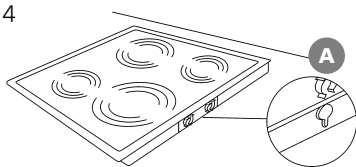
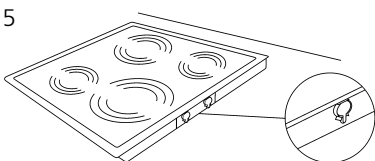



Fig. 5

2.2 Requisitos para instalação elétrica

IMPORTANTE
Este produto tem uma potência nominal de 6500W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220V (fase-neutro ou fase-fase) e a rede elétrica deve estar preparada para esta potência.

- Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- Antes de solicitar a instalação do produto pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**, é necessário que os seguintes requisitos estejam atendidos:
  - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – recomenda-se utilizar disjuntor bifásico 35 amperes. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
  - É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410 – Seção Aterramento).
  - Além de um circuito exclusivo, é necessário que junto ao ponto de instalação, seja instalada uma caixa de disjuntores com um disjuntor bifásico de 35 amperes. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.
- O cabo de força do produto será fornecido pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**, no momento da instalação do produto, sem custo adicional para o consumidor. Este cabo tem um comprimento de 1,60 metro e a distância entre o nicho para instalação do produto e a caixa de disjuntores que alimentará o mesmo deve ser menor que este comprimento, considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar.
- O fabricante declina de qualquer responsabilidade por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultante da não observância das regras acima citadas.

2.3 Antes de instalar o seu Cooktop

NOTA: Antes de solicitar a visita do **SAB – Único Autorizado Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, certifique-se que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete e requisitos para a instalação elétrica sejam atendidas. A instalação só será realizada caso estas condições sejam atendidas. No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do Cooktop em outro local recomendamos que seja consultado o **SAB – Único Autorizado Brastemp** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

Risco de Incêndio!

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

Não seguir estas instruções pode causar incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Este produto é fornecido sem o cabo de alimentação. O cabo de alimentação será fornecido pela assistência técnica, no momento da instalação, sem custo adicional para o consumidor.

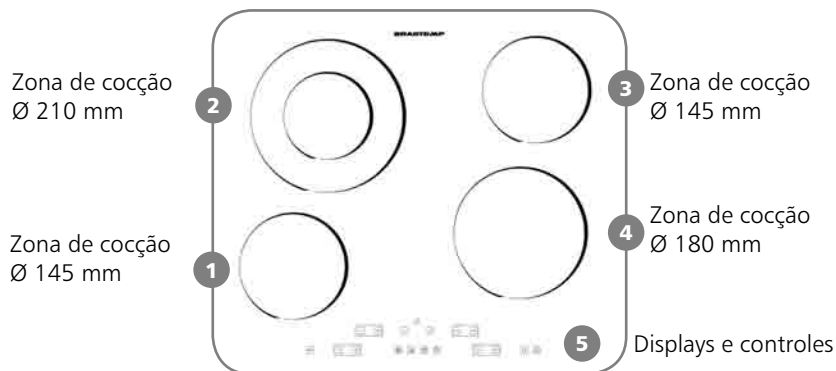
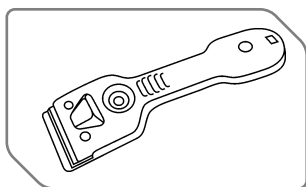
IMPORTANTE

Este produto tem uma potência nominal de 6500W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220V (fase-neutro ou fase-fase) e a rede elétrica deve estar preparada para esta potência.

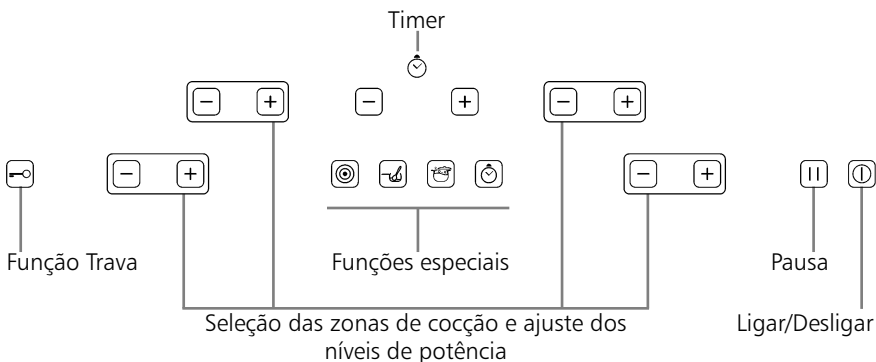
A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

O móvel deve prever a passagem do cordão de força de forma a evitar que o cordão esteja próximo a partes quentes ou que entre em contato com partes quentes de outros aparelhos. O cordão de força também não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.

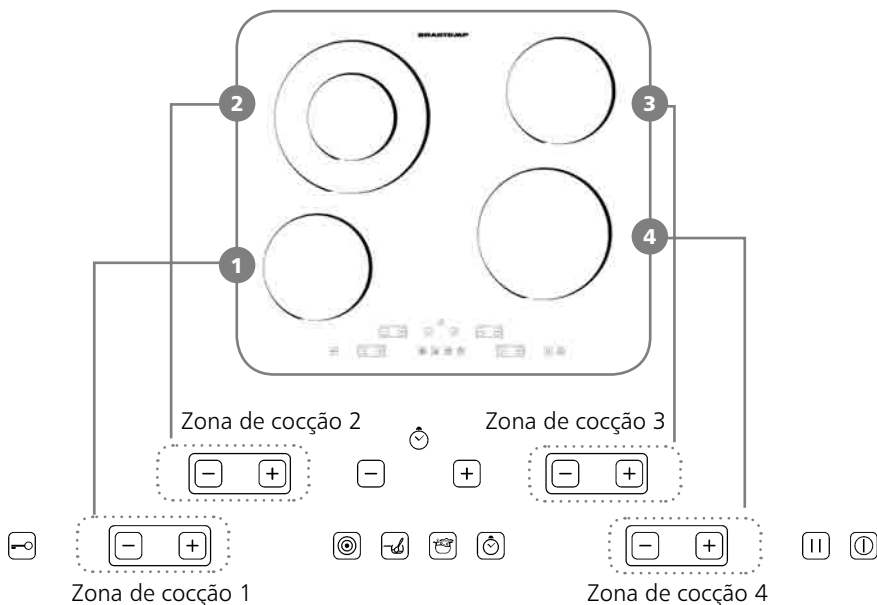
3. Conhecendo o seu Cooktop ....

Para obter os melhores resultados possíveis no preparo de alimentos, você deve operar adequadamente o seu Cooktop. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

3.1 Acessórios

Espátula de Limpeza

Espátula para limpeza antes do emprego de detergentes químicos. Veja detalhes sobre o uso deste acessório na seção 7 – Manutenção e limpeza.

3.2 Painel de controle

4. Usando o seu Cooktop....................

4.1 Usando o Cooktop

- Para ligar o Cooktop, pressione pelo menos durante 2 seg. o botão ⓘ, um led se acende acima do botão.
- Ao ligar o Cooktop, ouve-se um bip. O display de cada zona de cocção apresenta um “**0**”.
- Se o Cooktop já tiver sido ligado anteriormente e as zona de cocção ainda não se encontrarem suficientemente frias, os displays das zonas de cocção ainda quentes apresentarão o símbolo “**H**”.
- Selecione em até 25 seg. a zona de cocção desejada, ativando-a pressionando os botões + ou −.

- A zona de cocção permanece selecionada por 6 seg., sendo depois necessário selecionar novamente a zona de cocção pressionando botões + ou −.
- O Cooktop está equipado com funções especiais disponíveis para as várias zonas de cocção.
- Se nenhuma zona de cocção for ativada em 25 segundos, o Cooktop desliga-se automaticamente por motivos de segurança.

IMPORTANTE:

- Por razões de segurança, o Cooktop está equipado com uma função automática de corte, que desliga a zona de cocção após 1 hora de funcionamento na potência máxima, ou após 6 horas de funcionamento na potência mínima ou na função de Banho Maria.

- Para uma utilização normal das zonas de cocção, após ter selecionado a zona a utilizar é possível regular o nível de potência com os botões [+] ou [−], selecionando os níveis de 1 a 9. Partindo do 0 e pressionando o botão [−] define-se diretamente o nível 9.
- Pressionando simultaneamente os botões [+] e [−] desliga-se a zona de cocção.
- Depois da desativação da zona de cocção, o display da zona em questão assinala a presença de calor com um "**H**". Esta indicação permanece enquanto a temperatura da zona de cocção não tiver descido até um nível de segurança aceitável.
- Sempre que o Cooktop for desligado com alguma zona de cocção ainda quente, a indicação "**H**" permanece até que a zona se encontre suficientemente fria.

4.2 Utilização das funções especiais e uso avançado da zona de cocção.

- Para a utilização das funções especiais, é necessário primeiro ativar a zona de cocção (pressionando [+] ou [−]) e em seguida pressionar o botão correspondente na barra das funções especiais. As operações não permitidas são sinalizadas por um sinal sonoro grave.
- As funções especiais **Ferver Rápido** e **Banho Maria** podem ser ativadas individualmente em cada zona de cocção.
- A função especial **Banho Maria** é indicada no visor das zonas de cocção onde é ativada, com um movimento giratório no sentido horário.
- A função **Ferver Rápido** é visualizada no visor composto por três segmentos horizontais, que se acendem progressivamente em sentido ascendente.
- Para modificar a função especial é suficiente selecionar a zona de cocção desejada e pressionar o botão correspondente à nova função especial a programar ou pressionar os botões [+] ou [−] para desativá-la.

4.2.1. Função Pausa

A função **Pausa** permite suspender momentaneamente a sessão de cozimento em andamento. No momento da ativação da função **Pausa**, todas as zonas de cocção que se encontram em funcionamento, permanecem com uma temperatura correspondente à da função Banho Maria.

Ativação e desativação da função Pausa

- A função **Pausa** é ativada pressionando o botão ⏸. A ativação é assinalada por um led no botão.
- O visor de todas as zonas de cocção exibe duas barras verticais intermitentes. Se numa zona de cocção tinha sido programada a função de **Banho Maria**, sendo esta função a de um cozimento mais lento, a temperatura mantida na zona de cocção será correspondente à função de **Banho Maria**.
- Para anular a função **Pausa** é necessário pressionar novamente o botão pausa ⏸. A situação dos níveis pré-existentes antes da ativação da função **Pausa**, é retomada quando a função **Pausa** for anulada.
- Eventuais programações feitas no timer antes da ativação da função **Pausa**, continuarão a contar ao longo da duração da função **Pausa**.
- A função **Pausa** desativa-se automaticamente após 2 horas. NÃO DEIXE POR NENHUM MOTIVO O Cooktop SEM VIGILÂNCIA MESMO COM A FUNÇÃO PAUSA ATIVADA.

4.2.2. Função Trava

A função **Trava** bloqueia completamente o controle do Cooktop, para evitar a sua utilização por parte das crianças.

Ativação e desativação da função Trava

- A função **Trava** é ativada pressionando o botão ⊸. O controle é desativado, à exceção do próprio botão Trava, e do botão de ligar/desligar ⏻.
- O controle é bloqueado nas condições em que se encontrava antes da ativação da função segurança para as crianças.
- Os níveis ou as funções especiais definidos na zona de cocção antes da ativação da função **Trava**, permanecem bloqueados e não são modificáveis pelo utilizador.
- Se nenhuma zona de cocção estiver em funcionamento, a ativação da função **Trava** desliga o Cooktop. No momento de religar o Cooktop, a função **Trava** mantém-se. Para anulá-la, pressione durante 3 segundos o botão ⊸. Caso o Cooktop tenha se desligado por falta de energia elétrica, a função **Trava** não é mantida no momento em que o Cooktop é religado.

4.2.3. Função Zona Dupla de Cocção

A função aciona o anel exterior de aquecimento da zona de cocção, permitindo cozinhar com panelas de maior diâmetro, uma vez que recebem melhor a distribuição de calor à disposição do elemento aquecedor que se encontra por abaixo da zona de cocção.

Ativação e desativação da função Zona Dupla de Cocção

- A função é ativada pressionando o botão ◎. A função pode ser selecionada com qualquer programação de níveis e com quaisquer funções especiais programadas. A função é anulada pressionando simultaneamente os botões + e −.

NOTA: Esta função está disponível somente na zona de cocção traseira esquerda (zona de cocção 2 - superfície halogénea dupla de cocção Ø 210 mm).

4.2.4. Função Ferver Rápido

A função **Ferver Rápido** programa a zona de cocção, por um tempo limitado a uma temperatura superior à do nível 9.
A função permite reduzir o tempo que a água leva a ferver.

Ativação e desativação da função Ferver Rápido

- A função pode ser programada em cada zona de cocção em funcionamento, pressionando o botão. Para cancelar a função, pressionar o botão da zona selecionada, reduzindo o nível de potência ou então simultaneamente os botões + e −.

4.2.5. Função Timer

A função **Timer** pode ser utilizada tanto como temporizador/alarme, sem que esteja associada a uma zona de cocção específica, ou pode ser especificada para uma zona de cocção, programando o seu funcionamento.

Ativação e desativação da função Timer

- A função **Timer** utilizada como temporizador/alarme é ativada pressionando o botão na barra de funções especiais. O tempo deve ser ajustado pressionando os botões + e − na barra temporizadora. É possível selecionar até 99 minutos.
- No fim do tempo programado é emitido um sinal sonoro contínuo. Para interromper o sinal sonoro pressione.

- Para utilizar a função **Timer** de forma a programar a desativação de uma zona de cocção, é necessário programar para essa zona de cocção, um nível de potência ou uma das funções especiais de Ferver Rápido ou Banho Maria.
- Pressionando o botão **Timer**, o visor na barra temporizadora é ativado e começa a piscar. Selecionando uma das zonas de cocção, pressionando + ou −, um dos pontos luminosos existentes nos quatro vértices do visor timer acende-se, indicando a zona selecionada. Selecionar o tempo desejado com os botões + e − da barra temporizadora. O visor pára de piscar após alguns segundos e a programação da respectiva zona de cocção chega ao fim. Nesta altura é possível programar uma outra zona de cocção. O timer pode ser utilizado de forma independente para programar o funcionamento de todas as zonas de cocção.
- As zonas de cocção cujos **Timer** foram programados encontram-se identificadas através dos indicadores luminosos nos vértices do visor da barra temporizadora.
- Normalmente, é visualizado o tempo relativo ao temporizador cuja programação seja a mais curta. Selecionando uma zonas de cocção, o visor da barra temporizadora indica a temporização associada àquela zona específica. Para interromper a temporização de uma zona de cocção, pressione simultaneamente os botões + e −.

4.2.6. Função especial Banho Maria

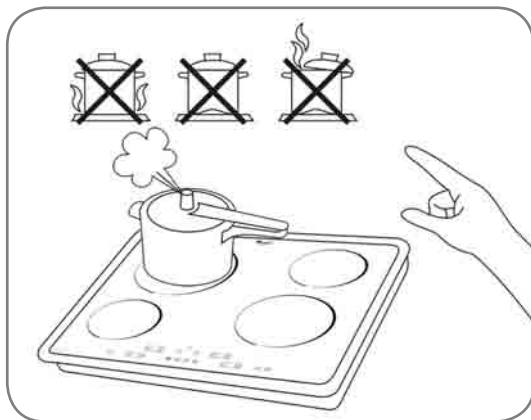
Mantém uma temperatura baixa e estável na zona de cocção (abaixo do nível 1). Esta opção é adequada para derretimento de chocolate, preparo de coberturas, crescer massa, derreter manteiga, aquecer comida para bebês, fazer iogurte, etc. Substitui o banho-maria tradicional, eliminando a necessidade de uso de panela com água.

Ativação e desativação da Função Banho Maria

- A função pode ser programada em cada zona de cocção em funcionamento, pressionando o botão . Para cancelar a função, pressionar o botão da zona selecionada, reduzindo o nível de potência ou então simultaneamente os botões + e −.

5. Dicas de operação

5.1 Dicas para economizar energia

- Use panelas com um diâmetro igual ao da zona de cocção.
- Use somente panelas com fundo plano
- Se possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento.
- Cozinhe vegetais, batatas, etc., usando a menor quantidade possível de água, para obter menores tempos de cozimento.
- Uma panela de pressão permite maiores economias de tempo e energia.

Para obter melhores resultados:

- Assegure-se que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu Cooktop.

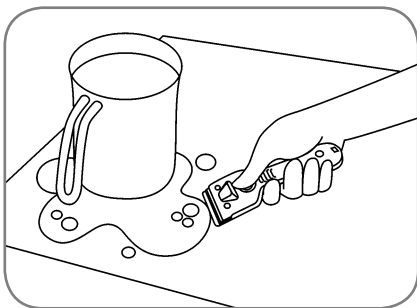
6. Manutenção e limpeza....................

6.1. Cozinhar melhor com panelas e frigideiras corretas

Recomenda-se panelas e frigideiras com fundo plano, para evitar possíveis danos superficiais, como por exemplo, arranhões. Se utilizar a superfície de cocção fria como área de trabalho, limpe-a após o uso.
Os grãos de areia e poeira que restam podem ocasionar arranhões ao permanecer por debaixo das panelas. Se tiver, porém, traços de uso deste tipo na superfície de cocção, isto não é nenhum motivo para aflição. Os arranhões não influenciam de maneira nenhuma o processo de cozimento.
Observe para que o diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras sejam apropriados para o diâmetro da zona de cocção.

Conselho: Limpe a sua superfície de cocção regularmente após cada cozimento.

IMPORTANTE
Se, por descuido, os objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar, fundiram sobre a superfície de cocção aquecida, retire-os imediatamente da zona de cozimento aquecida com uma espátula de limpeza, evitando assim, danos à superfície.
Sob hipótese alguma deverão ser utilizados esponjas ou agentes abrasivos que causem arranhões. Mesmo agentes de limpeza químicos agressivos, tais como produtos para limpeza de forno ou removedores de manchas são inadequados.

6.2. Espátula de limpeza

Utilize sempre a espátula de limpeza antes do emprego de detergentes químicos. Ele se constitui no auxílio mecânico ideal para a limpeza previa no caso de sujeiras de difícil remoção aderidas por queima.
Você Poderá remover facilmente a sujeira da zona de cocção aquecida com a espátula, ainda antes que fiquem aderidas por queima. Isto vale de maneira especial para cozidos derramados com alto teor de açúcar.

Arranhões são traços de uso que podem ser originados durante o uso diário. Eles não influenciam, entretanto, a performance do Cooktop.

Nota: Proteger sempre a lâmina afiada, deslocando o corpo do aparelho (a pressão do polegar é suficiente). Antes do uso, remova o bujão de segurança da espátula de limpeza; após o uso, o bujão de segurança deverá novamente ser inserido, para evitar uma liberação indesejada da lâmina.
Cuidado durante o manuseio, perigo de ferimentos.
Manter as crianças longe deste produto.

6.3 Dicas especiais

Limpe a área de cocção após o uso, quando já estiver esfriado. Isto vai evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a limpeza.

IMPORTANTE
Não utilize equipamentos de limpeza a vapor.

- Use um pano limpo, papel toalha ou liquido de limpeza ou um limpador próprio para vidro cerâmico.
- Remova sujeiras de difícil remoção com a espátula fornecida com o produto.
- Pedaços de alimentos devem ser limpados antes que endureçam.
- Alimentos com alto teor de açúcar (bolachas, sucos de frutas, geléias, etc.) que fervem durante o cozimento ou respingos de açúcar resultantes do cozimento devem ser removidos imediatamente usando a espátula, ou podem ficar grudados à superfície vitroceramica, causando manchas à mesma.
- Não use produtos abrasivos, alvejantes, limpador de forno ou esponjas de aço.

6.3.1 A superfície de cocção é de fácil limpeza

Para que você conserve a superfície de cocção bonita por mais tempo, recomenda-se observar os seguintes conselhos e avisos:

- Remova da superfície de cocção, primeiramente, toda a sujeira e restos de comida com uma espátula de limpeza.
- Adicione, então, algumas gotas de um agente de limpeza apropriado sobre a superfície de cocção fria e esfregue-o com um papel de cozinha ou um pano limpo.
- Limpe, a seguir, a superfície de cocção a úmido e esfregue para secar com um pano limpo.

IMPORTANTE
Cheque periodicamente a região de entrada de ar do produto, verificando se não há excesso de poeira prejudicando a ventilação/resfriamento do produto. A poeira pode prejudicar esta ventilação e reduzir a eficiência do Cooktop.

7. Características técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código do Produto	BDF60AESNA
Dimensões externas do produto (A x L x P) (mm)	50 x 580 x 510
Dimensões do produto embalado (A x L x P) (mm)	140 x 650 x 550
Dimensões do nicho (A x L x P) (mm)	70 x 560 x 490
Peso sem embalagem (kg)	8,5
Peso com embalagem (kg)	10
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	6.500
Potência zona de cocção 1 – 145 mm (W)	1200
Potência zona de cocção 2 – 210 mm (W)	2400
Potência zona de cocção 3 – 145 mm (W)	1200
Potência zona de cocção 4 – 180 mm (W)	1700
Variação de tensão admitida (V)	220V ±10% (198V a 242V)
Freqüência (Hz)	50-60
Intensidade de corrente (A)	30
Chave disjuntora recomendada (A)	35

8. Como resolver problemas

Ocorrência	Procedimentos
	Verifique:
Cooktop não está funcionando	• Se os botões de controle foram pressionados de acordo com as instruções contidas na seção 4 – "Usando o seu Cooktop" – pág. 12, contida neste manual.
	• Se não houve uma queda no fornecimento de energia elétrica.
	• Se o Cooktop não está molhado ou sujo.
A zona de cocção foi selecionada e aparece um "**F**" ou um "**ER**" seguidos de um número	• Entre em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp** e informe sobre o fato de a letra "**F**" ou "**ER**" estar sendo mostrada no display.
	• Caso apareça a mensagem "**F03**" ou "**ER03**", verifique se a área do painel de controle está limpa e seca. Siga as instruções da seção 6 – "Manutenção e limpeza" – pág. 19.
Um dos seguintes códigos aparece no display ao pressionar o botão de ligar o produto: "**F12**", "**F13**", "**F22**", "**F25**", "**F31**", "**F36**", "**F47**", "**E2**", "**E5**", "**E6**", "**E7**", "**E9**"	• Entre em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp** informando o código que está sendo mostrado no display.
O Cooktop não funciona após uso intensivo apresentando o código "**F21**"	• Significa que a temperatura interna do produto está muito alta. Aguarde alguns minutos para que o produto esfrie.

IMPORTANTE

Se não conseguir desligar o Cooktop pressionando o botão Ligar/Desligar ⓘ, desligue-o imediatamente da tomada de alimentação ou desligue o disjuntor ao qual o produto está ligado.

Ventilador de resfriamento

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento de duas velocidades, regulado pela temperatura interna do Cooktop.
Se o Cooktop atinge certa temperatura a potência de todas as zonas de cocção é automaticamente reduzida, ou, se necessário, o Cooktop é desligado. Isto vai proteger todos os componentes eletrônicos do produto.
Após haver o resfriamento do Cooktop, o nível de potência das zonas de cocção vai voltar ao normal, ou se o Cooktop havia sido automaticamente desligado, ele será religado. O ventilador de resfriamento pode continuar ligado por alguns minutos, mesmo após desligar o Cooktop.

Serviço Assistência Brastemp

Antes de entrar em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp**:

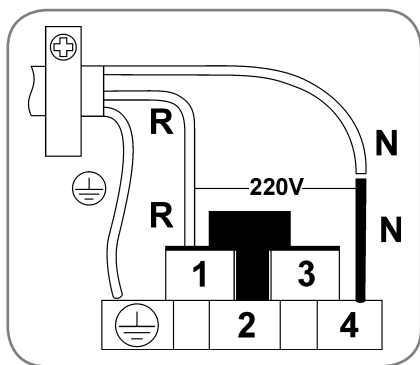
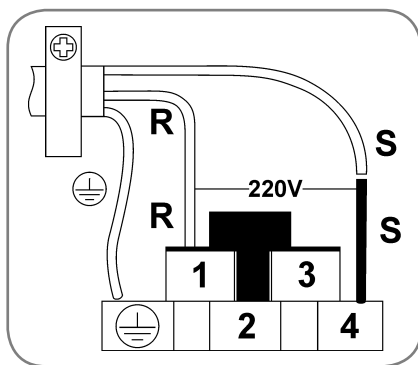
1. Leia a seção 8 – "Como resolver problemas" – pág. 22, para verificar se o problema pode ser rapidamente resolvido.
2. Desligue o produto e ligue novamente para verificar se o problema se repete.

Se após realizar estas duas verificações, o problema persistir, entre em contato com o **SAB** mais próximo de sua residência.

Por favor informe:

- uma rápida descrição do problema;
- o tipo e modelo do seu Cooktop (BDF60AE);
- o número de série (impresso na etiqueta de serviços, colada na região inferior do produto);
- seu endereço completo;
- seu número de telefone.

Nota: **A não observância das instruções contidas neste manual podem comprometer seriamente a segurança e qualidade do seu Cooktop.**

9. Diagrama de ligação ....

LIGAÇÃO 220V FASE-NEUTRO

LIGAÇÃO 220V FASE-FASE

10. Fale com a Brastemp

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0014
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

ÚNICO AUTORIZADO BRASTEMP E CONSUL
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

11.Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contado a partir da data da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses: garantia legal;
- 9 últimos meses: garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Serviço Autorizado Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do Serviço Autorizado Brastemp.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instrução do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com produto etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, através do SAB;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto etc.;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água e de gás insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para sua tranqüilidade, preserve e mantenha este manual com termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto sempre a mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília - São Paulo/SP
CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 4004-0014
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

W10163467 rev.00 09/07

Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP